

Salade César

Pour 30 personnes

Fait par : Aslak Meillon, Ambre Dubois

Le : Mardi 27 Septembre 2016



sel et poivre
base de mayonnaise
20 cl de crème liquide
100 g d'anchois

Sauce :

Faire une base (mayonnaise)
Mettre cette base au Blender et rajouter les autres ingrédients, mixer

3. DRESSAGE ET FINITION

Prendre une assiette creuse puis mettre quelques feuilles de salade au fond, rajouter le poulet et la sauce puis le parmesan

1. ELEMENTS PRINCIPAUX

4 Salade Iceberg
500g de parmesan entier (copeaux)
600 g de croûtons
1,5kg de blanc de volaille
2 cl huile d'olive

Pain de mie (croûtons) :

Couper le pain
Faire chauffer l'huile, ajouter le pain et du thym
Saler et poivrer les croûtons, mélanger, régulièrement pendant la cuisson jusqu'à coloration brun clair.
Réserver sur papier absorbant pour éliminer une partie de la matière grasse.

Volaille :

Parer la volaille
Assaisonner
Faire sauter le blanc dans une poêle huile ou beurre
Puis émincer

2. ELEMENTS DE LA SAUCE

8 jaunes d'œuf
300 g de parmesan râpé
200 g de câpre
100 g de moutarde
Tabasco
200g de citron jaune
10 gousses d'ail